



Tsingy





CREMA INGLESE

230 g Panna UHT 35%
230 g Latte intero UHT
90 g Tuorli d'uovo
45 g Zucchero semolato

Portare a ebollizione la panna con il latte e versare il tutto sui tuorli precedentemente mescolati (senza montarli) con lo zucchero. Cuocere il tutto «alla rosa» a 82/84°C, filtrare e utilizzare immediatamente, oppure mettere da parte dopo averla raffreddata rapidamente.

CREMOSO MILLOT 74%

530 g Crema inglese
210 g MILLOT 74%

Quando la crema inglese è calda e filtrata, emulsionare con una spatola versando gradualmente sul cioccolato sciolto. Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

CONFIT DI RIBES NERO E MORA

270 g Polpa di ribes nero
100 g Polpa di mora
55 g Zucchero semolato
55 g Glucosio in polvere DE33
12 g Pectina NH
4 g Succo di limone giallo

Scaldare la metà delle puree a 40°C, aggiungere la miscela zucchero-glucosio-pectina. Portare a ebollizione. Versare sul resto delle puree e il succo di limone a 5°C. Mixare per ammorbidire la consistenza finale.

GLASSA MILLOT 74% AL RIBES NERO

180 g Acqua
350 g Zucchero semolato
440 g Glucosio DE38/40
350 g Latte concentrato dolce
530 g MILLOT 74%
120 g Burro di cacao
700 g Absolu cristal
70 g Acqua
260 g Polpa di ribes nero

PREPARAZIONE: Realizzare uno sciroppo con lo zucchero, l'acqua e il glucosio, cuocere il tutto a 104°C. Incorporare il latte condensato dolce, quindi versare gradualmente sul cioccolato sciolto. Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere l'Absolu Cristal precedentemente portato a ebollizione con la piccola quantità di acqua e la polpa di ribes nero, mixare. Conservare in frigorifero. Lasciare cristallizzare per 12 ore prima dell'uso.

UTILIZZO: Scaldare la glassatura fino a 36/38°C, mescolando per omogeneizzare e eliminare più bolle d'aria possibile. Glassare.

BISCOTTO AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

240 g Uova intere
75 g Zucchero invertito
120 g Zucchero semolato
73 g Mandorle in polvere extra fine
120 g Farina T45
7 g Lievito chimico
140 g Panna UHT 35%
75 g Burro liquido chiarificato
160 g MILLOT 74%

Mescolare le uova, lo zucchero invertito e lo zucchero semolato. Aggiungere le mandorle in polvere e la farina setacciata con il lievito chimico e il cacao in polvere. Versare la panna da montare e finire con il burro liquido e il cioccolato sciolto a 45°C.

PASTA SABLÉ MILLOT 74%

100 g MILLOT 74%
180 g Burro disidratato 84%
75 g Uova intere
340 g Farina T55
130 g Zucchero a velo
3 g Fior di sale

Mescolare il cioccolato fuso a 35°C con il burro a pomata. Aggiungere gradualmente le uova fredde. Versare la farina, lo zucchero a velo e il fior di sale. Mescolare brevemente il tutto. Stendere subito. Cuocere in forno a 150°C.

SABLÉ PRESSATO MILLOT 74%

440 g Pasta sablé Millot 74%
150 g Mandorle bianche sfilettate
6 g Fior di sale
200 g MILLOT 74%

Tritare regolarmente il sablé con un coltello. Passarlo al setaccio per eliminare le briciole e conservarle per la decorazione se necessario. Mescolare il sablé tritato con le mandorle sfilettate tostate e il fior di sale. Aggiungere il cioccolato fuso.

MOUSSE DELLA NONNA

160 g Latte intero UHT
160 g Panna UHT 35%
4 g Gelatina in polvere 220 Bloom
20 g Acqua d'idratazione
330 g MILLOT 74%
250 g Albumi d'uovo
75 g Zucchero semolato

Scaldare il latte e la panna poi aggiungere la gelatina reidratata. Versare gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso. Mixare subito per completare l'emulsione. Controllare la temperatura (42/45°C), aggiungere un quarto degli albumi montati con lo zucchero, mescolare e terminare aggiungendo il resto degli albumi.

MONTAGGIO E FINITURE

Montaggio: Preparare il cremoso, il confit di ribes nero e mora e la glassa. Lasciare cristallizzare per 12 ore. Preparare il biscotto e versarne 150 g in 6 cerchi di 140 mm. Cuocere per 11 minuti a 170°C. Preparare il sablé e stenderlo a 2 mm, cuocere per 20 minuti a 150°C. Preparare il sablé pressato e stenderne 100 g sui biscotti. Utilizzando la copertura precristallizzata Millot 74%, eseguire dei movimenti ondulati su dei fogli di carta da forno piegati a fisarmonica e lasciar cristallizzare verticalmente. Capovolgere il biscotto in modo da avere la parte croccante sotto e tagliare delle gocce di cremoso irregolari (circa 80 g) utilizzando una tasca con una bocchetta da 13 mm. Congelare. Stendere leggermente il confit ribes nero-mora con una spatola e, servendosi di una tasca senza bocchetta, posizionare irregolarmente circa 80 g di confit tra le gocce di cremoso. Congelare. Posizionare gli inserti al centro dei cerchi da 16 cm provvisti di un rhodoïd. Realizzare la mousse della nonna e guarnire i cerchi seguendo l'altezza. Congelare. Utilizzando il resto del cremoso, lisciare la parte superiore degli entremet. Questo passaggio è molto importante per evitare la formazione di bolle sulla superficie dell'entremet durante la glassatura.

Finiture: Glassare gli entremet con la glassa sciolta a 36-38°C. Applicare le decorazioni di cioccolato.

VALRHONA : Millot 74% (31508), Absolu Cristal (5010), Burro liquido chiarificato (5009), Burro di cacao (160)